仕　　様

電　　源		交流　100 V　50／60 Hz
消費電力（約）	炊 飯 時	650 W
	保 温 時	350 W (17.6 Wh※)
炊飯容量（カップ数）	白米／無洗米／早炊き	0.5〜3
	炊込み	0.5〜2
	炊きおこわ	1〜2
	全がゆ	0.5〜1
	5分がゆ	0.5
	玄米	0.5〜2
	発芽玄米	0.5〜3
コードの長さ		1.0 m
質　　量（約）		2.7 kg
大きさ（約）	幅	22.2 cm
	奥　　行	25.4 cm
	高　　さ（ふたを開けたとき）	17.6 cm (36.0 cm)

●消費電力は瞬間に消費する最大の電力容量です。
●(※)は、1時間当たりの保温時消費電力量です。
●電源が「切」の状態での消費電力は、約0.6Wです。(電源プラグを接続した状態)
●この製品は日本国内用に設計されています。電源電圧や電源周波数の異なる外国では使用できません。
　また、アフターサービスもできません。

[家庭用品品質表示法に基づく省エネ関連表示]

最大炊飯容量	0.54 L
区分名	A
蒸発水量	51.0 g
年間消費電力量	57.9 kWh/年
1回当たりの炊飯時消費電力量	136 Wh
1時間当たりの保温時消費電力量	17.6 Wh
1時間当たりのタイマー予約時消費電力量	0.71 Wh
1時間当たりの待機時消費電力量	0.58 Wh

注記
●1回当たりの炊飯時消費電力量は、白米コース、1時間当たりの保温時消費電力量は工場出荷時の保温設定での電力量です。
●実際にお使いになる時の消費電力量は、使用頻度、使用時間、お米の量、ご使用のコース、周囲の温度などに
　よって変化しますので、あくまでも目安としてご覧ください。
●年間消費電力量は省エネ法・特定機器「電気ジャー炊飯器」の測定方法による数値です。
　(区分名も同法に基づいています)
●蒸発水量は、1回当たりの炊飯時に炊飯器機体外へ放出した水の質量であり、省エネ法の目標基準値を算出するために
　用いる数値です。

愛情点検　長年ご使用の IH ジャー炊飯器の点検を！

このような症状はありませんか
●電源プラグ・コードが異常に熱くなる。
●コードに傷が付いたり、触れると通電したりしなかったりする。
●本体が変形したり、異常に熱い。
●本体から煙がでたり、こげ臭いにおいがする。
●本体の一部に割れ、ゆるみ、がたつきがある。
●炊飯中、底部のファンが回っていない。

ご使用中止
故障や事故の防止のため、使用を中止し、コンセントから電源プラグを抜いて、必ず販売店に点検をご相談ください。

便利メモ（おぼえのために、記入されると便利です）

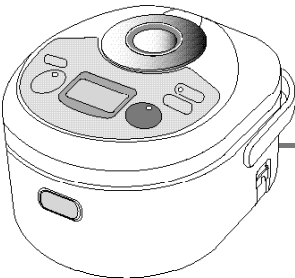
お買い上げ日	年　月　日	品番	SR-S05FP	販売店名	☎（　　）

パナソニック株式会社　クッキング機器ビジネスユニット
〒673−1447　兵庫県加東市佐保5番地
RZ19-C71
S1108K0

Panasonic

取扱説明書

IH ジャー炊飯器 家庭用

品番 SR-S05FP

このたびは、パナソニック製品をお買い上げいただき、まことにありがとうございます。

取扱説明書をよくお読みのうえ、正しく安全にお使いください。

ご使用前に**「安全上のご注意」(2〜3ページ)を必ずお読みください。**

保証書は「お買い上げ日・販売店名」などの記入を確かめ、取扱説明書とともに大切に保管してください。

保証書別添付

もくじ

安全上のご注意 必ずお守りください

人への危害、財産の損害を防止するため、必ずお守りいただくことを説明しています。

■誤った使い方をしたときに生じる危害や損害の程度を区分して、説明しています。

警告	「死亡や重傷を負うおそれがある内容」です。
注意	「傷害を負うことや、財産の損害が発生するおそれがある内容」です。

■お守りいただく内容を次の図記号で、説明しています。

してはいけない内容です。	実行しなければならない内容です。

警告

電源コードやコンセントは正しく扱う

●電源コードや電源プラグを傷つけたり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、束ねたり、高温部に近づけたり、重いものを載せたり、挟み込んだり、加工したりしない。
（電源コードが破損し、火災・感電の原因）

●電源コードが傷んだり、コンセントの差し込みが緩いときは、使用しない。

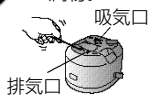
●ぬれた手で、電源プラグの抜き差しをしない。

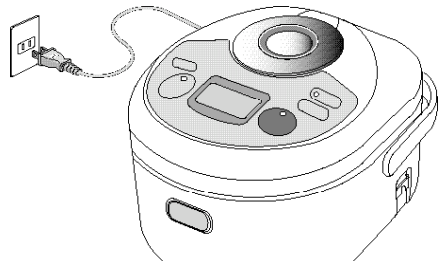
●定格を超える使い方や交流100V以外での使用はしない。

●電源プラグは、根元まで確実に差し込む。

●電源プラグのほこりなどは、定期的に取る。
（ほこりなどがたまると湿気などで、絶縁不良の原因）

吸排気口やすき間に異物を入れない

●特に、ピンや針金などの金属物。

蒸気口は高温です 顔や手を近づけない

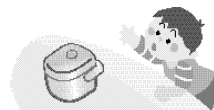
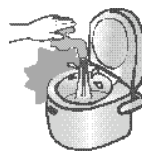
●特にお子様には充分ご注意ください。

異常・故障時には直ちに使用を中止する

（発煙・発火、感電の恐れあり）

異常・故障例
●電源プラグ・コードが異常に熱くなる。
●コードに傷が付いたり、触れると通電したりしなかったりする。
●本体が変形したり、異常に熱い。
●本体から煙がでたり、こげ臭いにおいがする。
●本体の一部に割れ、ゆるみ、がたつきがある。
●炊飯中、底部のファンが回っていない。

➡ すぐに電源プラグを抜いて、販売店へ点検・修理を依頼してください。

事故を避けるために次のことはしない

●子供など取り扱いに不慣れな方だけで使わせたり、乳幼児の手の届く所で使わない。

●本体を水洗いしたり、水につけたり、水をかけたりしない。

●絶対に改造や分解、修理をしない。

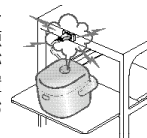
注意

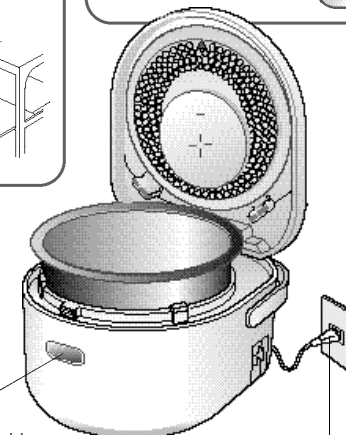
こんな場所で使わない

●水のかかる所や火気の近く。
●不安定な場所や熱に弱い敷物の上。
●壁や家具の近く。（変色や変形の原因）
●**アルミシート**や電気カーペットの上。
（アルミシートなどが発熱する場合があります）

電源プラグに蒸気をあてない

●コンセントに差した電源プラグに蒸気をあてない。
（ショートや発火の原因）

スライド式テーブルでは　電源プラグに蒸気があたらない位置で　炊飯器をお使いください。

使用中や使用直後は高温部に触れない

●本体内部は高温です。
特にふたの内側や内釜など。

●持ち運ぶときは、このフックボタンに触れない。
（ふたが開き、やけどの原因）

●専用の内釜以外は絶対に使用しない。
（過熱によるやけどやけがの原因）

電源コードは正しく扱う

●電源コードを巻き取るときや電源プラグを抜くときは、必ず電源プラグを持つ。
（けがや発火の原因）

●使用時以外は、電源プラグをコンセントから抜く。

●ご使用後のお手入れは本体内部が冷えてから行う。
●医療用ペースメーカー等をお使いの方は、医師とご相談ください。
（本製品の動作がペースメーカーに影響を与えることがあります）

使用上のお願い

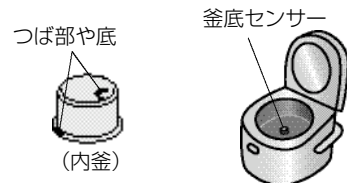
本体について

■使用中は、ふきんをかけたり、熱いもの（やかんやなべなど）を置かない。
蒸気がこもり、ふたが変形したり、変色・ひび割れの原因

■磁石を近づけない。
誤動作の原因

■IHクッキングヒーターの上で使わない。
故障の原因

■直射日光が当たる所で使わない。
変色のおそれ

■ごはんつぶなど異物や汚れが付いたまま使わない。
炊飯がうまくできない場合があります。

■磁気に弱いものを近づけない。
記憶が消えたり、雑音が入ることがあります。
・磁気カード（キャッシュカード、定期券など）
・磁気テープ（カセットテープなど）
・無線機器（テレビ、ラジオなど）

内釜について

■炊飯器以外では使わない。

■内釜を傷めない。
（ダイヤモンドフッ素樹脂被膜がはがれる原因）

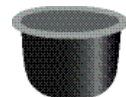
〈準備のとき〉
●泡立て器などで洗米しない。

〈炊き上がったとき〉
●内釜で酢を混ぜない。（すしめしなど）
●金属製のおたまは使わない。（おかゆなど）
●たたいたりしない。（よそうときなど）

〈お手入れのとき〉
●スプーンや食器類を入れない。
●調味料を使った場合は、すぐに洗う。
●やわらかいスポンジで洗う。
みがき粉や金属たわし、ナイロンたわしで洗ったりこすったりしない。

お知らせ

次の場合は性能や人体への影響など問題はありません。
●内面のダイヤモンドフッ素樹脂被膜のはがれ
→気になるときや内釜が変形したときは購入できます。

内釜は販売店でお買い求めいただけます。
パナソニックの家電製品直販サイト「パナセンス」でもお買い求めいただけます。

●内釜品番
ARE50-B21

http://club.panasonic.jp/mall/sense/

各部の名前／付属品

フックボタン
●押すとふたが開く

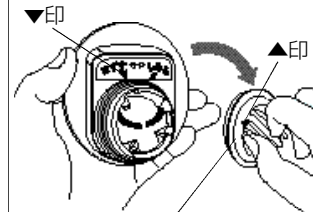
お知らせ
●「炊飯／再加熱」「保温／切」ボタンの上の凸部（●、●）は目の不自由な方に配慮したものです。

蒸気ふた（うま味キャッチャー付）

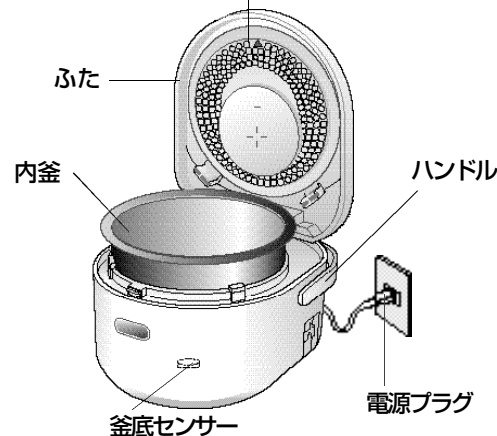
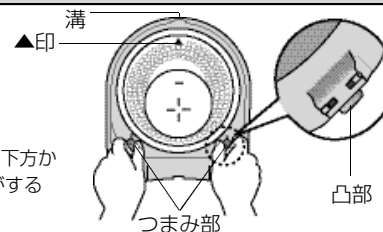
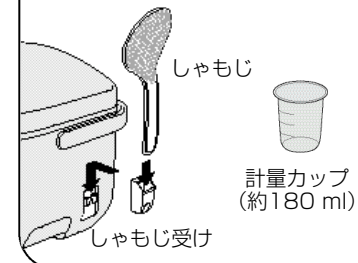
■取り外しかた
①持ち上げる。

②左に回して外す。

パッキン(取り外さない)

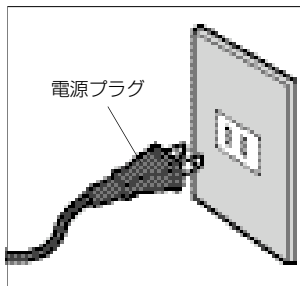
■取り付けかた
①「▼」と「▲」を合わせてカチッと音がするまで右に回す。
▼印
▲印
うま味キャッチャー
②ふたに押し込む。

内ふた（ふた加熱板）

■取り外しかた
両側のつまみ部全体(凸部も)を持ち手前に引っ張る。

■取り付けかた
▲印側の上部をふたの上方にある溝に斜め下方から差し、つまみ部（両側）を「カチッ」と音がするまでふた側に押し込む。

付 属 品

■初めてお使いになるときは、内釜・しゃもじ・内ふた・蒸気ふたを洗ってください。（P.16）

ごはんを炊く準備

炊飯器本体に蒸気ふた、内ふたがついているか確認してください。

1 電源プラグを差す

- ぬれた手で電源プラグの抜き差しをしない。
- 電源コードは、色テープ以上引き出さない。(破損の原因)

2 お米をはかる

付属の計量カップできちんとはかる。

約180ml（1ｶｯﾌﾟ/合）

- 1回で炊けるお米の量 ➡ 裏表紙

現在時刻が合っていないとき

●時刻は24時間表示です

① 「時」または「分」を1秒以上長押しする。
（「ピッ」とブザーが鳴ったら指を離す）

どちらかを押す

時刻表示が点滅します

② 時刻を合わせる。

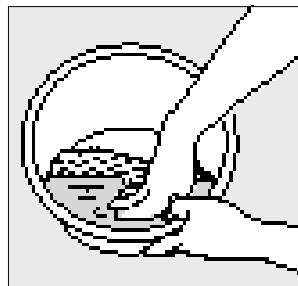
1分ずつ進む
1時間ずつ進む

点滅が止まれば完了です

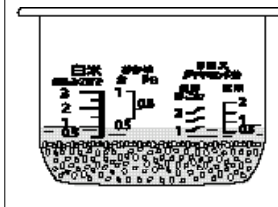
押し続けると早送りできます

お知らせ

- 炊飯や保温および予約中の時刻合わせはできません。
- リチウム電池が消耗してくると、電源プラグを抜いたとき、現在時刻や予約など記憶していた内容が消えます。(P.20)
- 電池は本体内部に固定されています。交換される場合はお買い上げの販売店または修理ご相談窓口(P.23)へご依頼ください。

3 内釜でお米を洗う

①最初はたっぷりの水で大きくかき混ぜ、すぐに水を捨てる。
②お米を軽くかき混ぜるようにして、水を2〜5回入れ替えながら洗う。
（とぎ水は少し白いくらいでよい）

- 洗米のあとはざる上げ放置しない。
  （お米が割れ、ごはんがべたつく原因に）
- **お米の浸水は不要です。**（「炊飯／再加熱」ボタンを押すと自動で浸水）
- 無洗米について
  - ・お米と水がなじむように、軽く底からかき混ぜる。
  - ・おこげやにおいが気になるときは軽く水洗いし、でんぷんを洗い流す。

4 水加減をする

平らな台の上で、炊きたいコースの目盛りに合わせて水を入れる。
（左右両方の目盛りを見ながら）

- お米は、平らにならしておく。
- 水量は、お米のカップ数に合わせる。
- 新米は少なめに、夏場は多めにするなどお好みに合わせて水加減する。
- 水を入れすぎると、ふきこぼれることがあります。

5 内釜をセットする

- 内釜の周囲の水分などは、ふき取っておく。

コースの使い分け

	炊きたいごはん		コース	水位線	炊飯時間	炊飯残時間表示
白米	白米を炊く	▶	白　米	白　米	約48分	炊飯開始から
白米・無洗米	早く炊きあげたい ※1	▶	早炊き	白　米	24〜28分	8分前から
白米・無洗米	炊込みごはんを炊く	▶	白　米 無洗米	白　米	約48分	炊飯開始から
白米・無洗米	炊きおこわを炊く	▶	白　米 無洗米	炊きおこわ	約48分	炊飯開始から
白米・無洗米	浸したお米を炊く ※2	▶	浸し米	白　米	30〜34分	12分前から
白米・無洗米	おかゆを炊く	▶	おかゆ	おかゆ (全または5分)	50〜60分	5分前から
無洗米	無洗米を炊く	▶	無洗米	白　米	約48分	炊飯開始から
玄米	玄米を炊く	▶	玄　米	玄　米	110〜120分	12分前から
発芽玄米	発芽玄米を炊く	▶	発芽玄米	市販品の表示 (白　米)	54〜75分	12分前から

お知らせ
※1　ごはんがかためになったり、おこげができることがあります。
　　→あらかじめ、お米を浸水させると和らぎます。
※2　30分以上お米を浸してから炊くときに使います。
●分づき米・胚芽米のときは、発芽玄米コースがおすすめです。

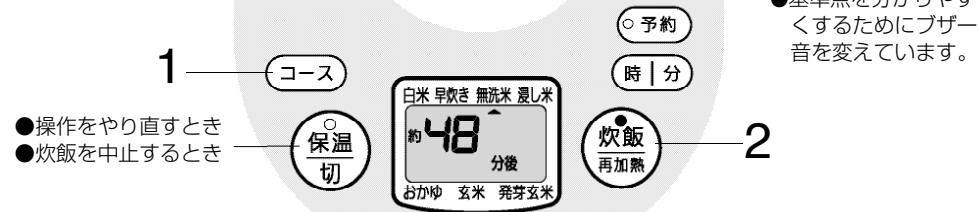
ごはんを炊く

お知らせ
●基準点を分かりやすくするためにブザー音を変えています。

1 コース

●操作をやり直すとき
●炊飯を中止するとき
保温 切

白米 早炊き 無洗米 浸し米
約48 分後
おかゆ 玄米 発芽玄米

予約
時｜分
炊飯 再加熱 2

■使い始めは「白米」に合わせています。コースを変更しないときは手順2へ

1 コース を押して、「▲」を使うコースに合わせる

「無洗米」を選んだとき

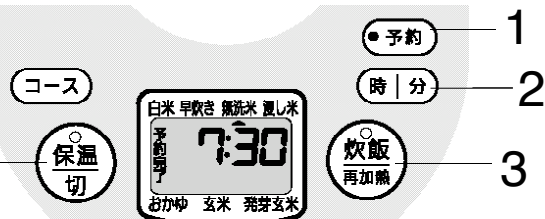
2 炊飯 再加熱 を押す ➡ 炊飯開始

●炊き上がるまでの目安の時間を表示します。

3 炊き上がったら
ごはんをほぐす
●余分な蒸気を逃し、ふんわりとしたごはんにします。(保温時の露も減少します)
●ほぐした後は、ごはんが内ふたに付かないよう平らにする。

お願い
●浸水する場合は、夏場は30分以上、冬場は1時間以上を目安にしてください。(お米の状態や水温によって異なる)
●13時間以上(夏場など水温が高いときは8時間以上)浸水しないでください。(においの原因)

お知らせ
●「白米」と「無洗米」は記憶されます。

予約する

■現在時刻が合っているか確認し（P.6）、コースを選んだあと（P.9）

1 〇予約 を押す

---

2 時｜分 を押して、炊き上がり時刻を合わせる

10分単位で予約できます。

7時30分をセットしたとき

3

を押す ➡ 予約完了

「予約」ボタン点灯

■予約完了後に現在時刻を見たいとき

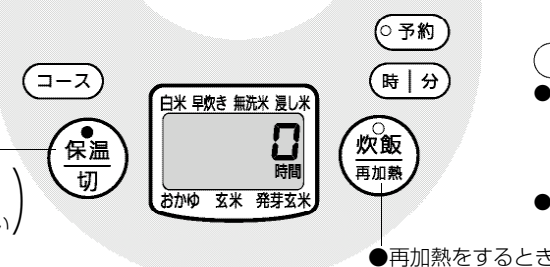
「予約」ボタン点灯中に ●予約 を押す

お知らせ

- ●一度設定すると次に変更するまで記憶しています。
- ●予約炊飯したときは、炊飯残時間を表示しません。
- ●予約炊飯ではお米が水を余分に吸うため、やわらかくなったり、おこげができたりする場合があります。おかゆのときは、少しのりっぽくなることがあります。
- ●炊込みごはんや炊きおこわは、調味料が沈殿してうまく炊けません。
- ●13時間以上（夏場など水温が高いときは8時間以上）の予約はお米が発酵し、においの原因になります。
- ●予約可能時間未満で「炊飯／再加熱」ボタンを押すとすぐに炊飯が始まります。

コース	白米	白米／無洗米				無洗米	玄米	発芽玄米	浸し米
		早炊き	炊込みごはん	炊きおこわ	おかゆ				
予約可能時間	○60分前～	－	×	×	○70分前～	○60分前～	○120分前～	○70分前～	－

「×」印はおすすめできません

保温する

●再加熱をするとき

お知らせ

- ●保温の経過時間を1時間単位で、0～23時間まで表示します。（0時間は1時間経過していないときに表示）
- ●24時間を超えると現在時刻を表示します。

保　　温

炊き上がると全コース自動的に保温になります。（すぐにごはんをほぐしてください）

お願い

- ●高温多湿の地域にお住まいの方は、保温臭が発生しやすいので保温温度を60→74に変更してください。（P.18）
- ●保温臭が気になるときは、保温温度を60→74に変更してください。（P.18）
- ●ごはんがある状態で、保温を取り消したり電源プラグを抜いて、そのまま放置しないでください。においや露が多く付着する原因になります。
- ●次のような保温はしないでください。
  - ・24時間を超える保温
  - ・しゃもじを入れたままの保温

お知らせ

- ●「×」印も自動的に保温になりますが、おすすめできません。

白米	白米／無洗米				無洗米	玄米	発芽玄米	浸し米
	早炊き	炊込みごはん	炊きおこわ	おかゆ				
○	○	×内ふたがさびる原因		×のり状になる原因	○	×食味低下の原因		○

再　　加　　熱

保温中のごはんをあつあつにします。

1 ごはんをほぐす

2 炊飯／再加熱 を押す ➡ 「保温ランプ」が約5～7分点滅したあと点灯します。

3 ブザーが鳴ったらごはんをほぐす

お知らせ

- ●保温ランプ消灯中はできません。
- ●ごはんが冷めているときはできません。（ブザーが4回鳴る）
- ●1回がおすすめです。繰り返すとごはんの味が低下します。

いろいろなごはんを炊く

牛ごぼうごはん

材　料（4人分）　1人分：364kcal

- 白米 ………… 2カップ
- ごぼう ………… 50g
- 牛肉こまぎれ ………… 80g
- Ⓐ濃口しょうゆ・酒・砂糖 ………… 各小さじ1
- Ⓑ┌濃口しょうゆ・酒 ………… 各大さじ1
- 　 みりん ………… 小さじ1
- 　└塩 ………… 小さじ$\frac{1}{2}$
- しょうが（千切り） ………… 1かけ
- ゆでた枝豆 ………… 適量

作りかた

①ごぼうはささがきにし、水にさらしてアクぬきをする。
②Ⓐを混ぜ合わせ、牛肉にもみ込む。
③内釜に洗った白米とⒷを入れて、水加減（白米目盛り2）してよくかき混ぜ平らにする。
④③の上に①②としょうがをのせる。（混ぜない）
⑤「炊飯／再加熱」ボタンを押す。
⑥炊き上がったら、ごはんを上下に返すようにふんわりほぐし、器に盛り、ゆでた枝豆を飾る。

炊込みごはんのコツ

- ●具の量は、お米1カップ(約150g)あたり75g以下にしてください。
- ●具は小さめに切り、**お米の上にのせ、混ぜない**でください。（混ぜるとうまく炊けません）
- ●**すぐに炊飯**してください。（調味料が沈殿してうまく炊けません）

五目ごはん

材　料（4人分）　1人分：344kcal

- 白米 ………… 2カップ
- ごぼう・こんにゃく ………… 各20g
- 干ししいたけ ………… 2枚
- 油揚げ ………… $\frac{1}{3}$枚
- 鶏肉(細切り) ………… 30g
- にんじん(千切り) ………… 30g
- Ⓐ┌薄口しょうゆ ………… 小さじ2
- 　 酒 ………… 小さじ2
- 　 みりん ………… 小さじ1
- 　 塩 ………… 小さじ$\frac{1}{3}$
- 　└即席だしの素 ………… 小さじ$\frac{1}{3}$

作りかた

①ごぼうは、ささがきにして水につける。
　こんにゃくは、さっとゆでて細切りにする。
　干ししいたけは、ぬるま湯で戻したあと、石づきを取り、細切りにする。
　油揚げは、熱湯をかけ油抜きをし、細切りにする。
②内釜に洗った白米とⒶを入れ、水加減（白米目盛り2）してよくかき混ぜ平らにする。
③②の上に具をのせる。（混ぜない）
④「炊飯／再加熱」ボタンを押す。
⑤炊き上がったら、ごはんを上下に返すようにふんわりほぐし、器に盛る。

山菜おこわ

材　料（4人分）　1人分：329kcal

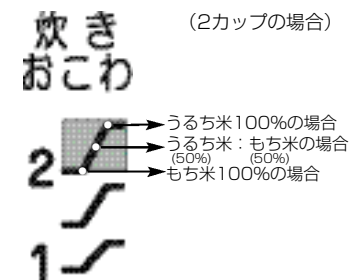
- もち米 ………… $1\frac{1}{2}$カップ
- 白米(うるち米) ………… $\frac{1}{2}$カップ
- 山菜の水煮 ………… 75g
- Ⓐ┌みりん・薄口しょうゆ ………… 各小さじ2
- 　 塩 ………… 少々
- 　└即席だしの素 ………… 小さじ$\frac{1}{4}$
- 油揚げ ………… $\frac{1}{2}$枚
- Ⓑ┌砂糖 ………… 小さじ2
- 　 薄口しょうゆ ………… 小さじ1
- 　└だし汁 ………… 30ml
- いり白ごま ………… 適量

作りかた

①もち米と白米を合わせて洗い、ざるに上げてぬれぶきんをかけ30分以上水を切る。
②山菜は熱湯をかけ、水気を切る。
③①とⒶを入れ、水加減（炊きおこわ目盛り2のまん中よりやや少なめ）してよくかき混ぜ平らにする。
④③の上に②をのせる。（混ぜない）
⑤「炊飯／再加熱」ボタンを押す。
⑥油揚げは熱湯にかけて油抜きし、半分に切ってから短冊に切り、Ⓑで煮る。
⑦炊き上がったら、上下に返すようにふんわりほぐし、器に盛り、⑥と白ごまを飾る。
　（あれば黄菊を飾る）

炊きおこわのコツ

- ●具の量は、お米1カップ（約150g）あたり75g以下にしてください。（多すぎるとうまく炊けません）
- ●具は小さめに切り、**お米の上にのせ、混ぜない**でください。（混ぜるとうまく炊けません）
- ●**すぐに炊飯**してください。（調味料が沈殿してうまく炊けません）

水加減について

- ●もち米100%で炊く場合と、うるち米を混ぜて炊く場合で、水加減が違います。
　目盛りの左下の線はもち米100%のときの水加減です。
- ●もち米とうるち米を混ぜて炊くときは、枠の範囲で調節してください。

いろいろなごはんを炊く

あずき入り玄米ごはん

材　料（4人分）　1人分：295kcal

玄米 ………………………… 2カップ
あずき ……………………… 1/4カップ
ごま塩 ……………………… 少々

作りかた

①あずきはたっぷりの水でゆで、沸騰したら煮汁を捨てる。再び水を加え、弱火でかためにゆでる。
　※煮汁をおたまですくい上げ空気に触れさせると、色が鮮やかになります。
②①をざるに上げ、ぬれぶきんをかけておく。（煮汁は冷ます）
③玄米は軽く洗い、ゴミやもみがらを取り除く。
④③の玄米を入れ、「玄米目盛り2」まで煮汁を入れ、よくかき混ぜ平らにする。
⑤④の上に②のあずきをのせる。（混ぜない）
⑥「コース」ボタンで「▼」を「玄米」に合わせる。
⑦「炊飯／再加熱」ボタンを押す。
⑧炊き上がったら、ごはんを上下に返すようにふんわりほぐし、器に盛り、ごま塩をふる。

玄米のコツ

●炊飯時間が長いので、豆類などのかための材料を加えるとよいでしょう。
●具の量はお米1カップ(約148g)あたり75g以下にしてください。
　お米や具の量が多すぎると、うまく炊けません。
●具は小さめに切り、**お米の上にのせ、混ぜない**で炊飯してください。混ぜるとうまく炊けません。

発芽玄米ごはん

材　料（3人分）　1人分：287kcal

発芽玄米 …………………… 1/2カップ
白米 ………………………… 1カップ
黒ごま ……………………… 少々
※割合の目安
　発芽玄米　1：　白米　2

作りかた

必ず、市販品（発芽玄米）の表示に従ってください。
①白米を洗う。
②発芽玄米を洗い、固まりをほぐす。（洗わなくてもよいものもあります）
③水加減（白米目盛り1.5）する。（水加減は市販品の表示に従ってください）
④「コース」ボタンで「▼」を「発芽玄米」に合わせる。
⑤「炊飯／再加熱」ボタンを押す。
⑥炊き上がったら、ごはんを上下に返すようにふんわりほぐし、器に盛り、黒ごまをふる。

発芽玄米のコツ

●水加減は、具を入れる前にしておきます。
●具の量はお米1カップ（約145ｇ）あたり75ｇ以下にしてください。（多すぎるとうまく炊けません）
●**乾物などは、必ず戻してから**入れてください。
●具は小さめに切り、**お米の上にのせ、混ぜない**でください。（混ぜるとうまく炊けません）

大豆とひじきの混ぜごはん

材　料（4人分）　1人分：281kcal

玄米 ………………………… 1 3/4 カップ
大豆（乾燥）……………… 1/4カップ（33ｇ）
芽ひじき(乾燥) …………… 10ｇ
油揚げ（細切り）………… 2/3 枚
薄口しょうゆ ……………… 大さじ1 1/3
塩・油 ……………………… 適量

作りかた

①玄米と大豆を軽く洗い、水加減（玄米目盛り2）する。
②「コース」ボタンで「▼」を「玄米」に合わせる。
③「炊飯／再加熱」ボタンを押す。
④ひじきは20分ほど水で戻しやわらかくする。
⑤④を油で炒め、ひたひたの水で煮る。
⑥⑤の水分がなくなってきたら、油揚げと薄口しょうゆを入れさらに汁気がなくなるまで煮る。
⑦玄米と大豆が炊き上がったら、⑥を加えて混ぜ、塩で味を調える。

いもがゆ

材　料（2人分）　1人分：180kcal

白米 ………………………… 1/2カップ
さつまいも ………………… 70g
塩・ごま …………………… 少々

作りかた

①白米を洗う。
②さつまいもは皮をむき、約1㎝の角切りにし、水にさらす。
③①に水を切った②をのせ水加減（全がゆ目盛り0.5）する。
④「コース」ボタンで「▼」を「おかゆ」に合わせる。
⑤「炊飯／再加熱」ボタンを押す。
⑥炊き上がったら、塩を入れ、全体をかき混ぜる。
⑦器に盛り、ごまをふる。

おかゆのコツ

●具の量は、お米の量（重さ）以下にしてください。（白米1カップ＝約150g）
●**ごはんからのおかゆはできません。**
●全がゆと5分がゆの水位目盛りがありますので、お好みにより炊き分けてください。
　（5分がゆの方が水分の多いおかゆになります）
●**玄米や発芽玄米は使用しない**でください。また、**牛乳類も使用しない**でください。
　うまく炊けません。
●**味つけは炊き上がってから**してください。調味料が沈殿してうまく炊けません。

お手入れ

■お手入れは、必ず電源プラグを抜き、本体が冷めてから行ってください。
■洗ったあとは、からぶきしてください。

取り外してから、やわらかいスポンジを使い
台所用洗剤（中性）で洗う

内釜（P.4）

内ふた

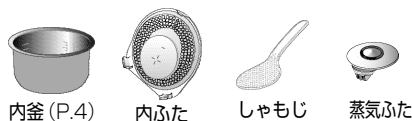
しゃもじ

蒸気ふた

お願い　次のものは使わないでください。

金属/ナイロン
たわし

ベンジン、シンナー
磨き粉、
除菌アルコール

食器洗い乾燥機
／食器乾燥器

ふた・本体　固く絞ったふきんでふく。

蒸気ふた取付部・ふた内面

蒸気ふたを取り外し、固く絞ったふきんで
ふく。パッキンも固く絞ったふきんでふく。

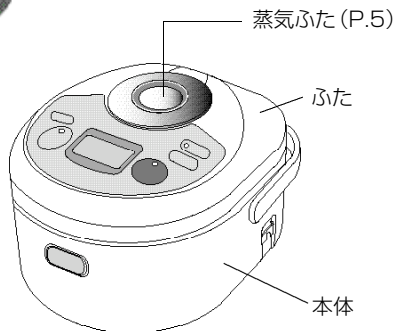
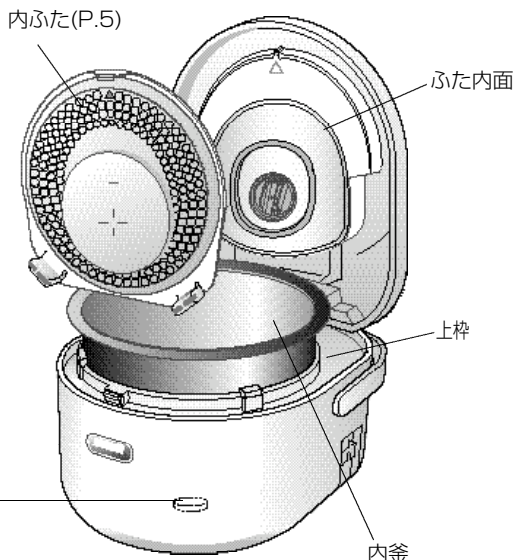
釜底センサー

汚れたときは、中性洗剤を含ませたナイロン
たわしで軽く磨き、固く絞ったふきんでふく。

お知らせ

●汚れたまま使うと、ごはんがこげたりして
うまく炊けません。

上枠

固く絞ったふきんでふく。
水などを流し込んで洗わない。

こんなときは

症　状	原　因
やわらかい べたつく	●洗米後にざる上げ放置していませんか？ ●水が多くないですか？ お米が少なくないですか？ ●割れ米が多く交ざっていませんか？（洗米後にざる上げ放置したなど） ●予約炊飯するとごはんがやわらかめになります。→水加減を少なめにする。 ●アルカリイオン水（pH9以上）を使っていませんか？→pHを下げる。 ●お湯で洗米していませんか？ ●炊き上がったごはんをすぐほぐしましたか？ ●新米を通常の水加減で炊飯していませんか？ →水加減を少なめにする。 ●お米を浸したあと、「浸し米」炊飯をしましたか？
かたい ぱさつく	●水が少なくないですか？　お米が多くないですか？ ●早炊きすると、ごはんがかたくなることがあります。 ●海外のミネラルウォーターなど硬度の高い水を使っていませんか？ ●充分浸水せずに「浸し米」炊飯をしていませんか？ ●分づき米、胚芽米は、ぱさつく傾向があります。→浸水すると和らぎます。
露が付く におう 黄ばむ	●炊き上がったごはんをすぐにほぐしましたか？ ●保温中にごはんが入ったまま電源プラグを抜いていませんか？ ●24時間を超えて保温していませんか？ ●冷めたごはんを継ぎ足し保温していませんか？ ●洗米・精米が不充分ではありませんか？ ●しゃもじを入れたまま保温していませんか？ ●炊込みごはんなど調味料を入れて炊いたあとは､においが残ることがあります。 →内釜を念入りに洗う。 ●お米や水の種類によりごはんが黄色く見えることがあります。
ごはんが こげる	●洗米・精米が不充分ではありませんか？ ●割れ米が多く交ざっていませんか？（洗米後にざる上げ放置したなど） ●内釜の底や釜底センサーに異物や汚れが付いていませんか？ ●炊込みごはんなど調味料を入れて炊くと、おこげができやすくなります。 ●無洗米はおこげができることがあります。→軽く水洗いすると和らぎます。 ●底のうすいキツネ色のおこげは、故障ではありません。 ●予約炊飯しませんでしたか？ ●分づき米、胚芽米は、精白米に比べてこげやすくなります。
乾燥する	●24時間を超えて保温していませんか？ ●繰り返し再加熱をしていませんか？ ●蒸気ふたは正しく取り付けていますか？
おかゆが のり状になる	●予約炊飯でお米を13時間以上（夏場など水温が高いときは8時間以上）浸水していませんか？ ●おかゆを保温していませんか？
薄い膜が できる	●洗米しすぎて、お米が割れたりしていませんか？ ●充分洗米していますか？ ●オブラート状の薄い膜は､でんぷんが溶けて乾燥したもので害はありません。
ごはんが内釜に こびりつく	●お米の種類にもよりますが、やわらかいごはんや粘りがあるごはんはこびり付きやすいことがあります。

■上記対応をしても改善しないときは、P.18～19の手順を見ながら設定を変更してください。

こんなときは

保温中内ふたや内釜に露が多く付くとき

1 コース を押し
「▲」を「早炊き」に合わせる
(表示: 18:00)

2 時 を押す ●操作音（ピッ）はしません
○予約 を押す ●操作音（ピッ）はしません
時 を押す
(表示: 01)

3 炊飯/再加熱 を押す
(表示: 60)

4 コース を押して
「62」を表示させる
押すごとに「62」「74」「76」「72」「60」の順に変わります
4秒後に完了

お知らせ
●工場出荷時は「60」に設定しています。

ごはんの保温臭が気になるときや保温温度が低いとき（60→74に変更する）

1 コース を押し
「▲」を「早炊き」に合わせる
(表示: 18:00)

2 時 を押す ●操作音（ピッ）はしません
○予約 を押す ●操作音（ピッ）はしません
時 を押す
(表示: 01)

3 炊飯/再加熱 を押す
(表示: 60)

4 コース を押して
「74」を表示させる
押すごとに「62」「74」「76」「72」「60」の順に変わります
4秒後に完了

お願い
●12時間を超える保温はしないでください。
●保温温度「74」で
においが気になるとき →「76」に
変色・乾燥するとき →「72」に
変更してください。

お知らせ
●工場出荷時は「60」に設定しています。

ごはんのおこげが気になるとき

1 コース を押し
「▲」を「早炊き」に合わせる
(表示: 18:00)

2 時 を押す ●操作音（ピッ）はしません
○予約 を押す ●操作音（ピッ）はしません
時 を押す
(表示: 01)

3 コース を押して
「02」を表示させる
炊飯/再加熱 を押す
(表示: So:HI)

4 コース を押して
「So：Lo」を表示させる
押すごとに「So:Lo」「So:HI」「So:Lo」・・・の順に変わります
4秒後に完了

精米度のばらつきでうまく炊けないとき

1 コース を押し
「▲」を「早炊き」に合わせる
(表示: 18:00)

2 時 を押す ●操作音（ピッ）はしません
○予約 を押す ●操作音（ピッ）はしません
時 を押す
(表示: 01)

3 コース を押して
「03」を表示させる
炊飯/再加熱 を押す

4 コース を押す
4秒後に完了
(表示: 完了)

お知らせ
●変更したときは、「無洗米」「浸し米」コースの選択ができなくなります。

終了音を消したいとき（炊飯・再加熱の終了音を消す）

1 コース を押し
「▲」を「早炊き」に合わせる
(表示: 18:00)

2 時 を約10秒押す
設定完了
(表示: OFF)

お知らせ
●各ボタンの受付音は消せません。

●3･4は、それぞれ16秒以内に完了してください。
●もとに戻すときは、もう一度同じ操作をしてください。
●16秒以上何も操作されないときは現在時刻表示に戻ります。（設定できていません）

故障かな？

●サービスを依頼される前に次の点をご確認ください。

	症状	ここを確認！	ページ
予約について	予約したのにすぐ炊き始める	●現在時刻は合っていますか？ →24時間表示です。再確認してください。 ●予約できる時間以上の設定をしましたか？ 予約できる時間未満で予約すると、すぐに炊飯が始まります。	6 10
予約について	予約した時刻に炊き上がらない	●現在時刻は合っていますか？ →24時間表示です。再確認してください。 ●「炊飯／再加熱」ボタンを押しましたか？	6 10
炊飯／保温中	炊飯時間が長い	●続けてごはんを炊くと、炊飯時間が長くなります。（最大30分程度） ●炊飯途中で残時間表示の進行を止め、調整することがあります。 ●水の量が多くないですか？ ●「U12」または「U15」を表示していませんか？	— — 7 21
炊飯／保温中	音がしている	●「ブーン」音→熱を逃がすファンが回っている音です。 ●「ジィー」音→IHの通電音です。 ●「シュー」音→蒸気が噴き出す音です。	— — —
炊飯／保温中	蒸気口以外から蒸気がもれる	●ふたのパッキン部や内釜のふちに、ごはんがついたり、内釜が変形していませんか？ ●内ふたは使うたびに洗い、正しくセットしていますか？	— 5
炊飯／保温中	再加熱ができない	●保温を切っていませんか？　保温中のごはんをあつあつにする機能で、保温中以外はできません。 ●ごはんが冷めていませんか？（ブザーが4回鳴ります） 50°C以下のときは、できません。	— —
その他	表示が消えたとき	●電源プラグを差すと8：30を表示しますか？ 【表示する】リチウム電池が消耗しています。 電源プラグを差せば、炊飯や保温はできますが、予約炊飯をする場合は毎回現在時刻を合わせてください。電池は本体内部に固定されており、お客様ご自身では交換できません。 【表示しない】電子回路が故障しています。 →電池交換または修理をされる場合は、お買い上げの販売店または修理ご相談窓口（P.23）へご依頼ください。	6
その他	電源プラグから火花が飛んだ	●電源プラグを抜き差しするときに小さな火花が出ることがあります。IH（電磁誘導加熱）方式固有のもので、故障ではありません。	—

こんな表示が出たら

エラー表示	ここを確認！	ページ
U 10	●内釜が入っていますか？ →専用の内釜を入れて、ふたを閉め、再度操作してください。 ※内釜を入れても表示が消えないときは「保温／切」ボタンを押して表示を消したあと、再度操作をしてください。	—
U 12	●内釜の底や釜底センサーに異物が付いていませんか？ →異物を取り除き、「保温／切」ボタンを押してください。 ●水の量が多くありませんか？ →「保温／切」ボタンを押してください。次に炊飯するときは、水加減を少なめにしてください。 ※このエラー表示が出ると自動で保温になりませんので、保温する場合は、「保温／切」ボタンを押して表示を消したあと、もう一度「保温／切」ボタンを押してください。	4 7
U 14	●96時間を超える保温をしていませんか？ →「保温／切」ボタンを押してください。	—
U 15	●ふたが開いていませんか？ ●蒸気ふたは付いていますか？ →紛失したときは、販売店でご購入ください。 蒸気ふたがなくても炊飯・保温できますが、 ①おいしさは低下します。（保温の場合は、ごはんが乾燥します） ②ふきこぼれることがあります。 ③炊き上がったあと、再度「U15」を表示することがあります。 ●蒸気ふたの中に、異物や汚れがありませんか？ →きれいに洗ってから取り付けてください。 ●蒸気ふたのうま味（み）キャッチャーが外れていませんか？ →カチッと音がするまで回して取り付けてください。 ※このエラーの表示が出ると自動で保温にならない場合がありますので、保温する場合は「保温／切」ボタンを押して表示を消したあと、蒸気ふたの取り付けを確認し、もう一度「保温／切」ボタンを押してください。	— 5 — 5
U 17	●電源から入る雑音の影響を受けています。 「保温／切」ボタンを押し、別のコンセントをお使いください。	—

■上記の処理をしても回復しないときは、販売店に修理をご依頼ください。

H01-H02	●お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。	—

■誤って、水やお米を直接本体に入れてしまったときは、電源プラグを抜いて販売店にご相談ください。

保証とアフターサービス（よくお読みください）

修理・お取り扱い・お手入れ
などのご相談は…
まず、お買い上げの販売店へ
お申し付けください

転居や贈答品などでお困りの場合は…

- 修理は、サービス会社・販売会社の「修理ご相談窓口」へ！
- 使いかた・お買い物などのお問い合わせは、「お客様ご相談センター」へ！

■保証書（別添付）

お買い上げ日・販売店名などの記入を必ず確かめ、お買い上げの販売店からお受け取りください。よくお読みのあと、保管してください。

保証期間：お買い上げ日から本体1年間

■補修用性能部品の保有期間 6年

当社は、このIHジャー炊飯器の補修用性能部品を、製造打ち切り後6年保有しています。

注）補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

■修理を依頼されるとき

17～21ページに従ってご確認のあと、直らないときは、まず電源プラグを抜いて、お買い上げの販売店へご連絡ください。

- 保証期間中は
  保証書の規定に従って、お買い上げの販売店が修理をさせていただきますので、恐れ入りますが、製品に保証書を添えてご持参ください。
- 保証期間を過ぎているときは
  修理すれば使用できる製品については、ご要望により修理させていただきます。
  右記修理料金の仕組みをご参照のうえご相談ください。

●修理料金の仕組み

修理料金は、技術料・部品代・出張料などで構成されています。

技術料	は、診断・故障個所の修理および部品交換・調整・修理完了時の点検などの作業にかかる費用です。
部品代	は、修理に使用した部品および補助材料代です。
出張料	は、お客様のご依頼により製品のある場所へ技術者を派遣する場合の費用です。

ご連絡いただきたい内容	
製品名	IHジャー炊飯器
品番	SR-S05FP
お買い上げ日	年　月　日
故障の状況	できるだけ具体的に

ご相談窓口における個人情報のお取り扱い

パナソニック株式会社およびその関係会社は、お客様の個人情報やご相談内容を、ご相談への対応や修理、その確認などのために利用し、その記録を残すことがあります。また、折り返し電話させていただくときのため、ナンバー・ディスプレイを採用しています。なお、個人情報を適切に管理し、修理業務等を委託する場合や正当な理由がある場合を除き、第三者に提供しません。お問い合わせは、ご相談された窓口にご連絡ください。

●ご質問や別売品のお問い合わせなどはホームページでも → http://panasonic.co.jp/cs/

修理に関するご相談

パナソニック 修理ご相談窓口

ナビダイヤル（全国共通番号） 0570-087-087

- 呼出音の前にNTTより通話料金の目安をお知らせします。
- 携帯電話・PHS・IP/光電話等、ナビダイヤルがご利用できない場合は、最寄りの修理ご相談窓口に直接おかけください。
- 最寄りの修理ご相談窓口は、次ページをご覧ください。

使いかた・お買い物などのご相談

パナソニック お客様ご相談センター

365日／受付9時～20時

電話 フリーダイヤル 0120-878-365（パナル　365日）
■携帯電話・PHSでのご利用は… 06-6907-1187
FAX フリーダイヤル 0120-878-236

Help desk for foreign residents in Japan
Tokyo (03) 3256-5444 Osaka (06) 6645-8787
Open : 9:00 - 17:30 (closed on Saturdays/Sundays/national holidays)

※電話番号をよくお確かめの上、おかけください。

パナソニック 修理ご相談窓口

ナビダイヤル（全国共通番号） 0570-087-087

- 呼出音の前にNTTより通話料金の目安をお知らせします。
- 携帯電話・PHS・IP/光電話等、ナビダイヤルがご利用できない場合は、最寄りの修理ご相談窓口に直接おかけください。

●地区・時間帯によって、集中修理ご相談窓口に転送させていただく場合がございます。

北海道地区

札幌	札幌市厚別区厚別南2丁目17-7	☎(011)894-1251
旭川	旭川市2条通16丁目1166	☎(0166)22-3011
帯広	帯広市西20条北2丁目23-3	☎(0155)33-8477
函館	函館市西桔梗589番地241（函館流通卸センター内）	☎(0138)48-6631

東北地区

青森	青森市大字浜田字豊田364	☎(017)775-0326
秋田	秋田市外旭川字小谷地3-1	☎(018)868-7008
岩手	盛岡市厨川5丁目1-43	☎(019)645-6130
宮城	仙台市宮城野区扇町7-4-18	☎(022)387-1117
山形	山形市平清水1丁目1-75	☎(023)641-8100
福島	郡山市亀田1丁目51-15	☎(024)991-9308

首都圏地区

栃木	宇都宮市上戸祭3丁目3-19	☎(028)689-2555
群馬	前橋市鶴田町325-1	☎(027)254-2075
茨城	つくば市筑穂3丁目15-3	☎(029)864-8756
埼玉	桶川市赤堀2丁目4-2	☎(048)728-8960
千葉	千葉市中央区末広5丁目9-5	☎(043)208-6034
東京	東京都世田谷区宮坂2丁目26-17	☎(03)5477-9780
山梨	甲府市宝1丁目4-13	☎(055)222-5822
神奈川	横浜市港南区日野5丁目3-16	☎(045)847-9720
新潟	新潟市東区東明1丁目6-14	☎(025)286-0180

中部地区

石川	金沢市桃川3丁目20	☎(076)280-6608
富山	富山市根塚町1丁目1-4	☎(076)424-2549
福井	福井市問屋町2丁目14	☎(0776)21-0622
長野	松本市寿北7丁目3-11	☎(0263)86-9209
静岡	静岡市葵区千代田7丁目7-5	☎(054)287-9000
愛知	名古屋市瑞穂区塩入町8-10	☎(052)819-0225
岐阜	岐阜市中鶉4丁目42	☎(058)278-6720
高山	高山市花岡町3丁目82	☎(0577)33-0613
三重	津市久居野村町字山神421	☎(059)254-5520

近畿地区

滋賀	栗東市霊仙寺1丁目1-48	☎(077)582-5021
京都	京都市伏見区竹田中川原町71-4	☎(075)646-2123
大阪	大阪市城東区関目2丁目15-5	☎(06)6359-6225
奈良	大和郡山市筒井町800番地	☎(0743)59-2770
和歌山	和歌山市中島499-1	☎(073)475-2984
兵庫	神戸市須磨区弥栄台3丁目13-4	☎(078)796-3140

中国地区

鳥取	鳥取市安長295-1	☎(0857)26-9695
米子	米子市米原4丁目2-33	☎(0859)34-2129
松江	松江市平成町182番地14	☎(0852)23-1128
出雲	出雲市渡橋町416	☎(0853)21-3133
浜田	浜田市下府町327-93	☎(0855)22-6629
岡山	岡山市田中138-110	☎(086)242-6236
広島	広島市西区南観音1丁目13-5	☎(082)295-5011
山口	山口市小郡下郷220-1	☎(083)973-2720

四国地区

香川	高松市勅使町152-2	☎(087)868-6388
徳島	徳島市沖浜2丁目36	☎(088)624-0253
高知	高知市仲田町2-16	☎(088)834-3142
愛媛	愛媛県伊予郡砥部町八倉75-1	☎(089)905-7544

九州地区

福岡	春日市春日公園3丁目48	☎(092)593-9036
佐賀	佐賀市鍋島町大字八戸字上深町3044	☎(0952)26-9151
長崎	長崎市宝町1919-1	☎(095)830-1658
大分	大分市萩原4丁目8-35	☎(097)556-3815
宮崎	宮崎市本郷北方字草葉2099-2	☎(0985)63-1213
熊本	熊本市健軍本町12-3	☎(096)367-6067
天草	天草市港町18-11	☎(0969)22-3125
鹿児島	鹿児島市与次郎1丁目5-33	☎(099)250-5657
大島	奄美市名瀬幸佐町11-2	☎(0997)53-5101

沖縄地区

沖縄	浦添市城間4丁目23-11	☎(098)877-1207

所在地、電話番号が変更になることがありますので、あらかじめご了承ください。

0808